



COMERCIAL
zaffari

Realização



COMERCIAL

zaffari

Sempre com você.

Patrocínio



Salgados

Marrocos



Couscous Marroquino

Ingredientes

- 1 xícara de couscous
- 1 xícara de água fervente
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 peito de frango picado em cubos
- 2 colheres (sopa) de shoyu
- 1 envelope de açafrão
- 1 cenoura picada em brunoise (cubinhos)
- 1 abobrinha italiana picada em brunoise (cubinhos)
- 1 molho de salsinha picada
- 1 limão siciliano
- Manteiga
- Sal
- Pimenta do reino preta moída
- Azeite extravirgem

Modo de Preparo

Em uma frigideira com 2 colheres de sopa de azeite, frite os peitos de frango com a cebola até ficar dourado, acrescente o shoyu e reserve. Refogue os legumes separadamente, sem cozinhar demais deixando al dente (levemente crocantes). Em uma tigela funda, coloque o couscous, tempere com sal e pimenta e com o açafrão. Misture água fervente com 3 cubos de manteiga e verta sobre o couscous, cubra com um prato ou filme plástico por 5 minutos. Retire o prato e com auxílio de um garfo raspe o couscous para ir soltando até ficar como uma farofa. Misture todos os ingredientes, o frango, os legumes e a salsinha com o couscous. Acrescente um pouco de azeite extravirgem, corrija os temperos, raspe a casca do límão sobre os cuscous e misture bem.



Tempo de
preparo:
15 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Alemanha



Spätzle com manteiga e sálvia

Ingredientes

- 1kg de farinha de trigo
- 4 ovos
- 250ml de leite
- Água em quantidade necessária
- Sal
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- Folhas de sálvia
- Queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Coloque os ovos dentro de uma tigela bowl com a farinha peneirada e incorpore o leite e o sal. Comece mesclando os ingredientes do centro para fora. Bata bem com a mão até que a massa esteja pronta, lisa e pegajosa. Verta a massa sobre o coador e faça movimentos para que caia na água fervendo. Quando os spätzle subirem para superfície retire com uma escumadeira e coloque em uma tigela. Em uma frigideira coloque a manteiga e as folhas de sálvia, cozinhe por 2 minutos e acrescente os spätzles. Misture bem, corrija os temperos e sirva polvilhado com parmesão ralado.



Tempo de
preparo:
15 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Peru



Ceviche de salmão

Ingredientes

- 400g de salmão limpo
- 3 limões
- 1/2 cebola roxa
- 1/2 pepino japonês
- 1 pimenta vermelha
- 1/2 xícara de leite de coco
- Sal
- Azeite
- Salsinha picada

Modo de Preparo

Corte o salmão em cubos e reserve em uma tigela na geladeira. Corte a cebola e o pepino japonês em rodelas finas. Pique a pimenta vermelha e a salsinha. Em uma tigela grande coloque o salmão, esprema os limões por cima, acrescente os legumes, o leite de coco e misture bem. Corrija os temperos e sirva em porções individuais.



Tempo de
preparo:
15 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Colômbia



Arroz misto Colombiano

Ingredientes

- 1 + 1/2 xícara de arroz
- 3 xícaras de água
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 1 pimentão vermelho picado em cubinhos
- 1 cenoura picada em cubinhos
- 1 xícara de ervilhas congeladas ou em conserva
- 1 maço de tempero verde picado
- 2 colheres (sopa) de molho Shoyu
- 150g de carne de gado (alcatra) picada em cubos
- 150g de peito de frango picado em cubos
- 150g de carne de porco picada em cubos
- 4 fatias de presunto cru picadas
- Azeite extravirgem
- Sal
- Pimenta do reino moída

Modo de Preparo

Tempere as carnes com sal e pimenta, frite em uma frigideira separadamente até ficarem douradas e reserve. Na mesma, frite também o presunto cru e reserve. Na mesma frigideira que foram fritas as carnes, frite a cenoura, frite o pimentão com alho e as ervilhas separadamente e adicione a mistura das carnes. Em uma panela frite a cebola e acrescente o arroz, tempere com sal e pimenta e cubra com água. Cozinhe até ficar pronto. Enquanto cozinha o arroz, junte as carnes e os legumes em uma panela e refogue com o molho shoyu. Misture as carnes, legumes e a salsinha picada com o arroz, corrija os temperos e sirva.



Tempo de
preparo:
40 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.




Argentina



Entrecote com farofa e molho de pimenta

Ingredientes

- 4 entrecotes
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 maço de tempero verde picado
- Manteiga
- Sal e pimenta do reino
- 4 dentes de alho
- Azeite extravirgem
- Ramos de alecrim e tomilho
- 1 pão baguete ou italiano Zaffari adormecido
- 2 pimentas dedo de moça

Modo de Preparo

Corte o pão em cubos e leve ao forno preaquecido 160°C para tostar sem deixar queimar. Processe em um liquidificador para ficar com aspecto de farinha. Em uma frigideira frite o alho com a salsinha e 2 colheres de manteiga, acrescente a farinha de pão e cozinhe por alguns minutos até ficar crujiente. Cuide para não queimar. Apague o fogo e corrija o sal e a pimenta do reino. Corte as pimentas no sentido do comprimento e retire as sementes. Pique em fatias finas, leve a uma tigela, cubra com azeite e coloque uma colher de chá de salsinha picada. Tempere os entrecote com sal e pimenta. Em uma frigideira de fundo grosso bem quente, frite a carne com manteiga e azeite, acrescente o alecrim, o tomilho e um dente de alho para cada peça de carne. Banhe com a gordura derretida e as ervas até o ponto necessário. Sirva acompanhado da farofa e do molho de pimenta.



Tempo de
preparo:
30 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Uruguai



Choripán

Ingredientes

- 4 pães de hambúrguer ou cervejinha Zaffari
- 2 linguiças calabresas grandes cortadas em rodelas
- Ervas de provence
- 4 cebolas cortadas ao meio e em fatias médias
- Azeite
- 4 colheres (sopa) de maionese ao curry
- 8 fatias de queijo muçarela
- 2 tomates cortados em rodelas
- Alface
- Sal e pimenta

Modo de Preparo

Em uma frigideira com pouco azeite, refogue as cebolas em fogo médio sem mexer no início até começarem a escurecer. Mexa suavemente até ficarem escuras, caramelizadas, mas não queimadas. Em outra frigideira, salteie a linguiça com as ervas de provence e reserve. Corte o pão ao meio e aqueça em uma chapa ou frigideira. Coloque uma colher de maionese na base do pão, uma ou duas rodelas de tomate por cima, uma camada de linguiça e cubra com queijo. Leve ao forno na função grill para derreter o queijo ou use um maçarico. Coloque a cebola caramelizada por cima do queijo e uma folha de alface.



Tempo de
preparo:
30 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Espanha



Gaspacho

Ingredientes

- 1kg de tomate cortado em quatro partes
- 1 pimentão vermelho picado em cubos
- 1/2 pepino cortado em cubos
- 1 dente de alho amassado
- 1 fatia de pão italiano Zaffari cortada em cubos
- 1/2 xícara de azeite extravirgem
- 1 colher de mostarda de Dijon
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã ou de xerez
- Sal a gosto
- Pimenta do reino moída na hora

Guarnição

- 1 tomate sem pele e sementes cortado em cubos
- 1/2 pepino cortado em cubos
- 1 fatia de pão cortada em cubos

Modo de Preparo

Em uma vasilha, junte os tomates, os pimentos, o pepino, o alho o pão e a mostarda. Tempere os ingredientes com azeite e vinagre. Acrescente 1 copo de água fria e deixe repousar na geladeira por uma hora. Processe os ingredientes da vasilha, passe em uma peneira e corrija os temperos. Em uma frigideira puxe os cubos de pão no azeite e tempere com sal e pimenta. Sirva o gazpacho em copos baixos com a guarnição à parte ou em pratos fundos com a guarnição por cima.



Tempo de
preparo:
15 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.





Spaghetti com ragu de carne

Ingredientes

- 400g de massa tipo spaghetti
- 1kg de carne (alcatra ou músculo)
- 1 cebola picada
- 1 talo de alho-poró picado
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de tomate pelado
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 copo de água
- Sal
- Pimenta do reino
- Queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

Corte a carne em pedaços e tempere com sal e pimenta. Frite a carne em uma panela ou frigideira e reserve. Na mesma panela, frite a cebola, o alho, o alho-poró e acrescente o extrato de tomate, misture bem e reserve. Amasse o tomate pelado com um garfo. Coloque tudo em uma panela de pressão, acrescente o copo de água e cozinhe por 40 minutos em fogo médio. Abra a panela, solte a carne com garfo e leve a uma panela para homogeneizar o molho. Corrija os temperos e reserve. Cozinhe a massa conforme instruções do fabricante em água com sal. Escorra e misture ao molho. Corrija os temperos e polvilhe com queijo parmesão ralado.



Tempo de
preparo:
50 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Brasil



Moqueca de peixe

Ingredientes

- 1kg de filé de peixe
- 4 dentes de alho
- 500g de tomate
- 1 Cebola
- 1/2 pimentão verde
- 1/2 pimentão vermelho
- 1 colher de azeite de dendê
- 1/2 vidro de leite de coco
- 1 pitada de coentro em semente
- 1 colher de extrato de tomate
- Sal
- Pimenta do reino moída

Modo de Preparo

Tempere as postas de peixe com suco do limão, sal, metade do alho e pimenta moída. Em uma panela de borda baixa (pode ser de barro), coloque o azeite de dendê, o restante do alho e frite até começar a dourar. Em seguida coloque em camadas, o peixe, a cebola, o tomate e o pimentão. Tempere com coentro moído, pimenta e sal. Dissolva o extrato de tomate com 1 xícara de água e regue a panela, bem como o leite de coco. Tampe a panela e refogue por 5 minutos. Se precisar coloque mais água e cozinhe por mais 10 minutos até o peixe estar cozido. Corrija os temperos e sirva.



Tempo de
preparo:
15 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



México



Guacamole

Ingredientes

- 1 abacate maduro
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados em cubos
- 1 cebola média picada em cubinhos
- 1 pimenta dedo de moça sem sementes picada
- 1 maço de tempero verde
- Suco de 1 limão
- Pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de azeite extravirgem
- Sal

Modo de Preparo

Em uma tigela misture os tomates, a cebola, a pimenta e o tempero verde. Acrescente o abacate e amasse grosseiramente. Misture com cuidado para que o abacate não vire uma pasta. Os pedaços pequenos fazem parte da receita. Acrescente o azeite e corrija os temperos.



Tempo de
preparo:
15 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Austrália



Costelinha de porco com molho barbecue

Ingredientes

- 1,5kg de costela de porco
- Sal grosso
- 1 talo de alho-poró
- 4 dentes de alho esmagados
- Folhas de louro
- Pimenta do reino preta
- 1 garrafa de vinho branco seco

Modo de Preparo

Limpe a costela, retirando o excesso de gordura. Pique o alho-poró em rodelas e esmague os dentes de alho. Tempere a carne com sal, pimenta e misture o alho-poró, o alho e as folhas de louro. Regue com um copo de vinho branco. Coloque em uma forma e leve à geladeira de 6 a 12 horas. Disponha a carne em uma assadeira com borda alta. Coloque 1/2 garrafa de vinho branco e complete com mais 1 copo de água. Cubra com papel alumínio e leve ao forno aquecido a 150°C por 2 horas. Retire o papel alumínio e o líquido da forma. Pincele com azeite e deixe dourar no forno. Passe um pouco de molho barbecue e deixe por mais 5 minutos no forno.



Tempo de
preparo:
2h 30min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Portugal



Arroz de Pato

Ingredientes

- 4 coxas com sobrecoxas de pato
- 1 linguiça calabresa grande
- 1 colher de sopa de óleo de oliva
- 150g de bacon cortado em cubos
- 4 dentes de alho cortados em finas rodelas
- 1 cebola picada
- 1 maço de salsinha com os talos
- 1 folha de louro
- 200ml de vinho tinto
- 2 cravos-da-índia
- 2 xícaras de arroz parboilizado
- Água (de 2 a 3 vezes o volume do arroz)
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- Salsinha picada

Modo de Preparo

Corte a linguiça calabresa em rodelas. Numa panela grande, refogue os pedaços de pato no óleo de oliva com o bacon, o alho, a cebola, a salsinha e o louro. Junte o vinho e deixe evaporar. Adicione os cravos, tempere com um pouco de sal e pimenta e cubra com água. Deixe o pato cozinhar, retirando a espuma que se forma na superfície. Quando estiver macio, desosse-o, descartando as peles. Desfie a carne grosseiramente e reserve. Coe o caldo e retire o excesso de gordura. Cozinhe o arroz com o caldo e ajuste o sal e a pimenta. Antes de atingir o cozimento completo. Misture o pato desfiado e cubra com a linguiça calabresa. Se o arroz estiver seco, umedeça-o com um pouco mais de caldo. Leve a panela destampada ao forno quente por cerca de 20 minutos. Polvilhe com salsinha e sirva imediatamente.



Tempo de
preparo:
45 min



Rendimento:
4-6 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Inglaterra



Sopa de ervilhas com presunto

Ingredientes

- 1 xícara de ervilhas secas ou frescas
- ½ cebola média cortada em 4 partes
- 500ml de caldo de galinha ou de legumes
- 1 folha de louro
- 1 colher (sopa) de azeite extra-virgem
- 3 dentes de alho picados
- 250g de presunto cozido sem gordura picado em cubos
- 4 talos de cebolinha e salsinha picados
- Sal
- Pimenta do reino preta moída na hora

Modo de Preparo

Caso use ervilha seca, deixe coberta de água por uma noite. Em uma panela, coloque o caldo, a folha de louro e a pimenta. Cozinhe em fogo brando até as ervilhas ficarem cozidas, se necessário acrescente mais água. Retire as folhas de louro e processe em um liquidificador. Em outra panela, refogue o alho e o presunto. Junte o creme de ervilhas com o presunto e o alho refogados, cozinhe por mais 5 minutos e corrija os temperos. Finalize com a salsinha e cebolinha picadas.



Tempo de
preparo:
45 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



França



Brandade de bacalhau

Ingredientes

- 500g de bacalhau dessalgado
- 2 folhas de louro
- 600g de batata
- 100g de manteiga sem sal
- Azeite de oliva a gosto
- Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
- 150g de nata
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- Queijo parmesão ralado a gosto
- 1 maço de salsinha picada
- ½ xícara de farinha de rosca

Modo de Preparo

Coloque o bacalhau em uma tigela. Cubra com água e coloque na geladeira por 48 horas. Troque a água 3 vezes por dia. Coloque o bacalhau em uma panela, cubra com água e acrescente as folhas de louro. Leve ao fogo e quando levantar a fervura, cozinhe por 3 minutos. Escorra e solte em lascas ou desfie e reserve. Em uma frigideira com azeite, frite a cebola e o alho até murchar sem deixar queimar. Acrescente o bacalhau e cozinhe por mais 2 minutos. Acrescente a salsinha, apague o fogo e reserve. Leve o bacalhau ao liquidificador, acrescente a nata e processe. Tempere com pimenta e sal, se for necessário. Cozinhe as batatas até ficarem macias e passe em um espremedor de batatas. Coloque em uma panela e leve ao fogo. Acrescente a manteiga cortada em cubos e mexa sem parar. Quando o purê estiver cremoso apague o fogo. Misture o bacalhau batido com a nata ao purê, corrija os temperos e reserve. Coloque a mistura em um refratário, polvilhe com queijo ralado e a farinha de rosca e leve ao forno para gratinar.



Tempo de
preparo:
45 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Rússia



Frango à Kiev

Ingredientes

- 2 filés de peito de frango
- Sal
- Pimenta do reino moída
- 3 colheres (sopa) de ervas (salsinha, tomilho e alecrim picados)
- 100g de manteiga sem sal pomada (deixe em temperatura ambiente até ficar como uma pomada)
- 3 ovos batidos
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca
- $\frac{1}{4}$ de xícara de óleo ou azeite

Modo de Preparo

Em uma tigela, amasse a manteiga e misture as ervas. Faça um rolinho com filme plástico e leve ao congelador. As sobras podem ser usadas sobre risotos, purês de batatas, peixes e frango. Com uma faca corte os 2 filés de peito de frango sem osso no sentido do comprimento, sem separar as metades, formando uma cavidade. Tempere com sal e pimenta-do-reino. No meio de cada filé recheie com a manteiga de ervas. Passe os filés na farinha de trigo, nos ovos e depois na farinha de rosca. Em uma frigideira doure os peitos de frango no óleo por 1 minuto de cada lado. Transfira para uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos. Servir acompanhado de purê de batatas ou batatas assadas.



Tempo de
preparo:
45 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Doces



Confit de tâmaras

Ingredientes

- 500g de tâmaras
- 500ml de água
- 250g de açúcar
- Especiarias (1 colher chá de cada: anis, zimbro, canela, erva doce)
- 100g de nata
- 2 colheres de sopa da calda

Modo de Preparo

Junte o açúcar e a água e faça uma calda sem ferver muito. Acrescente as especiarias, e após as tâmaras. Cozinhe em fogo baixo até as tâmaras incharem. Apague o fogo e deixe esfriar. Se desejar guarde 1 dia na geladeira. Separe as tâmaras e coe a calda. Retire a pele e os caroços das tâmaras. Bata a nata com a calda até ficar em ponto de chantilly.

Montagem: Em pratos fundos, disponha 4 tâmaras por prato. Regue com a calda. Com auxílio de 2 colheres de sobremesa faça uma quenelle para cada prato e coloque sobre as tâmaras ao centro do prato.



Tempo de
preparo:
40 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



França



Crème Brûlée

Ingredientes

- 650ml de creme de leite fresco (nata)
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 8 gemas
- Açúcar cristal ou demerara para queimar

Modo de Preparo

Coloque as gemas em uma tijela low bol e bata com a metade do açúcar até obter um creme amarelo pálido e levemente espumante. Coloque o creme de leite na caçarola, acrescente o restante do açúcar e a essência de baunilha. Mexa bem e leve ao fogo até iniciar a fervura, apague o fogo. Misture o creme de leite às gemas batidas vagarosamente. Bata sem parar para que o líquido quente não talhe as gemas. Pré-aqueça o forno a 150°C (coloque água na assadeira e arrume as tigelas). A água deve chegar até a metade das tigelas. Asse em banho maria por 40 minutos, ou até a superfície firmar. Tire do forno e deixe esfriar até atingir a temperatura ambiente. Coloque na geladeira, cubra com filme plástico e deixe gelar por no mínimo 6 horas. Antes de servir, polvilhar com açúcar e queimar com maçarico.



Tempo de
preparo:
60 min



Rendimento:
8 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Uruguai



Espuma de doce de leite com abacaxi

Ingredientes

- 1 abacaxi cortado em cubos
- Açúcar mascavo ou demerara
- Manteiga
- 1 gema
- 1 ovo
- 200ml de creme de leite fresco
- 150g de doce de leite

Modo de Preparo

Corte o abacaxi em cubos grandes e doure em uma frigideira com a manteiga e o açúcar. Misture o ovo com a gema e bata bem. Leve ao fogo em uma panela junto com o creme de leite e mexa até esquentar, mas sem ferver (65°C). Em uma tigela coloque o doce de leite e derrame a mistura de ovos e creme de leite. Misture bem e coloque no sifão. Deixe na geladeira por 2 horas. Sirva o abacaxi e cubra com espuma de doce de leite.



Tempo de
preparo:
20 min



Rendimento:
4 Porções



Custo:
Baixo

Confira
a receita
no site.



Marcelus Porciuncula Vieira

Cozinheiro

Cliente Comercial Zaffari Ijuí



Marcelus é um administrador por profissão e cozinheiro por paixão.

Com diversos cursos no Instituto Mausi Sebess – Buenos Aires (Argentina), e muitos outros na Escola de Artes Culinária Laurent em São Paulo, ele também leva grupos de apreciadores da alta gastronomia para diversos lugares do globo, em semanas de imersão no mundo da culinária, em diferentes países como: Itália, França, Espanha, Argentina, entre outros.

Convidado a participar do Livro de Receitas da Comercial Zaffari, selecionou pratos já tradicionais de algumas culturas, sem deixar de dar um toque muito pessoal a cada receita.

Bom Apetite!